

# La Cuvée des Helviens

## IGP Ardèche Rouge 2022

14,5 % vol.

### Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : [contact@masdintrass.fr](mailto:contact@masdintrass.fr)

[www.masdintrass.fr](http://www.masdintrass.fr)



### Cépage

Grenache 80% (dont notre vieille parcelle "Trace-Nègre")  
Syrah 20%



### Vignoble

Surface : 3 Ha  
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha  
Age moyen des vignes : 40 ans  
Rendement moyen : 35 Hl/Ha  
Type de sol : Argilo-calcaire (gravette), orientation Sud-est



### Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter. Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de soufre, et de décoctions ou tisanes à base de plantes sèches. Pas de cuivre cette année. Ebourgeonnage manuel. Egrappage.



### Vinification

Récolte mécanique. Egrappage.  
Macération traditionnelle avec remontages 2 semaines. Fermentations spontanées.  
Elevé 12 à 24 mois en cuve béton.



### Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.  
Pas de filtration ni de stabilisants.  
SO2 total < 50 mg/L



### Dégustation



14°C.



Un nez fruité et gourmand rappelant la confiture de fraise, de framboise et le parfum du géranium. Ce vin de gastronomie a une matière très soyeuse et des arômes poivrés de réglisse et de zan.



Il accompagnera en finesse des plats mijotés et des viandes goûteuses comme un magret de canard ou un chevreuil.



### Garde

12°C à 14°C  
0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

